

TRIBEST®
dynab·end®
clean

Высокомощный
домашний
блендер

Tribest Dynabland
Clean DB-950

Инструкция по эксплуатации



Прочтите инструкцию перед использованием

ВВЕДЕНИЕ

Поздравляем с приобретением продукции Tribest!

Покупка высокомощного домашнего блендера Tribest Dynablend Clean DB-950 означает, что вы решили приобщиться к здоровому образу жизни. Как и в каждом товаре Tribest, широкий выбор функций и экологически чистые материалы блендера Dynablend Clean являются результатом осознанного выбора, который был сделан с единственной целью: упростить процесс приготовления здоровой пищи.

Dynablend Clean – единственный высокомощный блендер, сделанный из экологичных материалов с тремя запрограммированными режимами и ручным переключателем скорости. Блок ножей из нержавеющей стали и удобная ложка-толкатель в комплекте со стаканом из закаленного стекла помогут избежать контакта продуктов с пластиком. Блок ножей при необходимости легко снимается для более тщательной мойки.

Отличительной чертой блендера Dynablend Clean DB-950 также является мощный мотор (до 2,2 лошадиных сил), который легко превратит овощи любой твердости в крем-суп или соус. Добавьте лёд или замороженные фрукты к зелени, чтобы приготовить вкусный и питательный зеленый смузи. Даже измельчение сухих ингредиентов, таких как кофейные зерна, орехи, злаки, травы и семена льна, для него – не проблема. Только не пытайтесь измельчать мобильные устройства – это может привести к взрыву!

Уделите время для ознакомления с блендером Dynablend Clean и проверьте входящие в комплект детали. Перед первым использованием следует помыть все детали теплой водой с мягким моющим средством. После этого можете приступать к приготовлению кулинарных шедевров для себя и своей семьи. Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию перед тем, как приступить к эксплуатации блендера.

После использования продукции Tribest, пожалуйста, оцените прибор на сайте vsesoki.ru, оставив отзыв в карточке товара. По всем интересующим вас вопросам свяжитесь с нами по телефону в Москве +7 (495) 134-11-44, в Санкт-Петербурге +7 (812) 389-33-66, или напишите нам на электронную почту: info@vsesoki.com.

Обязательно посетите наш сайт vsesoki.ru для получения подробной информации о соковыжималках, дегидрататорах, мельницах, вакууматорах и другой техники для здорового питания.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
Важные инструкции по безопасности.....	6
Комплектация.....	8
Перед первым использованием.....	10
Описание режимов работы блендера.....	10
Эксплуатация.....	11
Чистка и уход.....	12
Рецепты.....	14
Для ваших заметок и рецептов.....	27
Детали и дополнительные аксессуары, технические характеристики.....	28
Условия гарантии и гарантийный талон.....	29–30

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Во время использования электроприборов следует соблюдать основные меры предосторожности, которые включают следующее:

1. Внимательно прочтите все инструкции перед использованием блендера;
2. Чтобы избежать поражения электрическим током: не помещайте вилку шнура, корпус, мотор в воду или другие жидкости; никогда не вставляйте мокрую вилку в розетку, не держите вилку мокрыми руками; никогда не погружайте корпус с мотором в воду, для очистки протрите его влажной салфеткой и сразу же вытрите насухо;
3. Если во время эксплуатации устройства рядом находятся дети, требуется строгий контроль взрослых. Детям младше 12 лет запрещается использовать блендер без присмотра;
4. Всегда вытаскивайте вилку из розетки, если не используете устройство, а также перед разборкой и мытьем блендера;
5. Будьте осторожны при обращении с острыми ножами. Избегайте контакта с вращающимися деталями в процессе работы устройства;
6. Используйте блендер только на ровной, устойчивой поверхности;
7. Не используйте блендер на улице;
8. Не используйте блендер во время вождения автомобиля;
9. Не используйте устройство, если шнур или вилка повреждены. Если блендер неисправен из-за повреждений, прекратите использование и свяжитесь с сервисным центром или продавцом;
10. Использование деталей, не рекомендуемых производителем, может привести к травмам пользователя или повреждению блендера;
11. Следите за тем, чтобы шнур не свисал с края кухонного стола и не контактировал с горячими поверхностями, такими, как плита;
12. Во избежание травм, правильно подсоединяйте блок ножей к основанию стеклянного стакана;
13. Температура заливаемой в блендер жидкости не должна превышать 40 °С. Во время смешивания тёплой жидкости снимите центральную часть большой крышки блендера. Допускается нагрев жидкости в стакане свыше 40 °С в результате работы прибора;
14. Используйте блендер по назначению. Только для домашнего использования. Не подходит для коммерческого использования.
15. Сразу же мойте стеклянный стакан и блок ножей из нержавеющей стали после каждого применения;
16. При использовании режима «30 сек Импульс» всегда делайте перерывы в 1 минуту между 30 секундными последовательными циклами измельчения. Когда вы измельчаете циклами по 60 секунд, например, в режиме «60 сек Авто» или в режиме «60 сек Комбо», не делайте более трех циклов подряд! После третьего цикла обязательно дайте

- прибору остыть в течение не менее 10 минут. Несоблюдение этого правила может привести к перегреву двигателя и его остановке, а также к поломке и снятию с гарантии;
17. Храните стакан вместе с крышкой. При длительном неиспользовании блендера оставляйте верхний колпачок открытым, чтобы избежать образования спертого воздуха;
 18. После мойки убедитесь, что все детали сухие. Если нет возможности вытереть все детали досуха – переверните чашу дном вверх, чтобы вода стекла с ножей блендера;
 19. Для предотвращения повреждения блендера или поражения электрическим током подключайте прибор только в розетку с заземлением;
 20. Не помещайте в стакан пальцы и столовые приборы во время работы блендера во избежание серьезных травм или повреждения блендера;
 21. Специальной ложкой-толкателем, входящей в комплект, перемешивать продукт в чаше можно только после полной остановки и выключения блендера;
 22. Во время работы блендера крышка всегда должна быть плотно закрыта;
 23. Во избежание травм, никогда не устанавливайте блок ножей на моторный отсек, если стакан не закреплен должным образом.

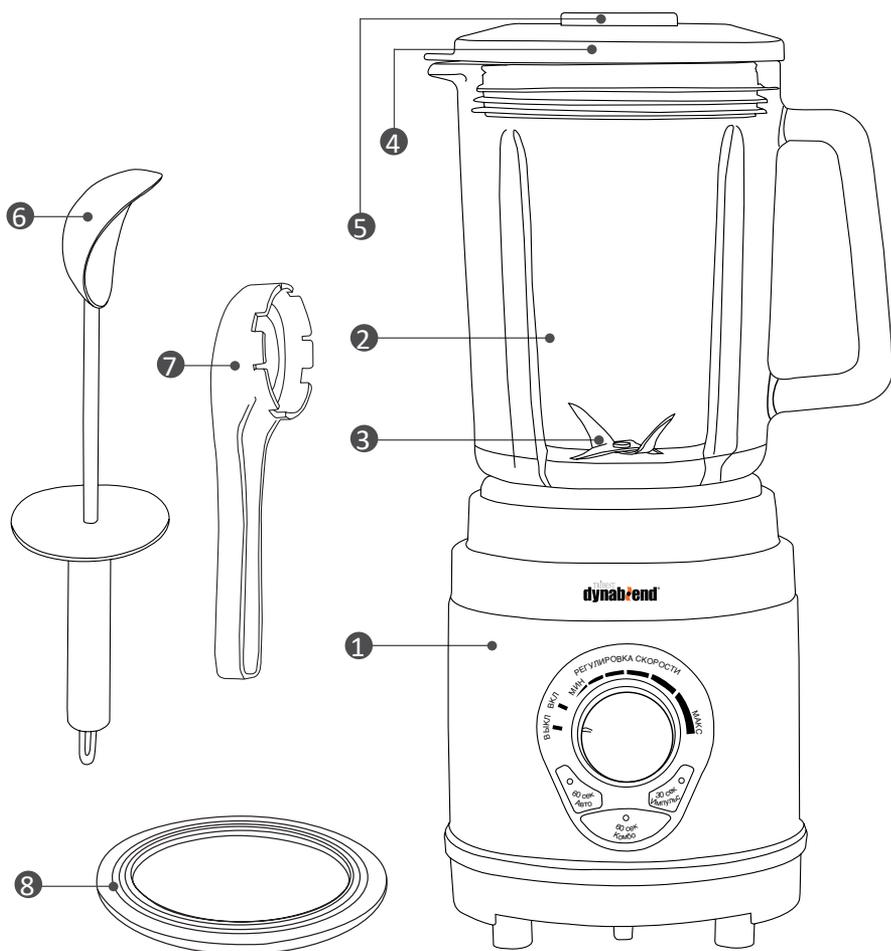
СОХРАНЯЙТЕ ИНСТРУКЦИИ!

КОМПЛЕКТАЦИЯ БЛЕНДЕРА

Обязательно проверьте входящие в комплект детали.

Если какая-либо из деталей отсутствует – обратитесь к продавцу.

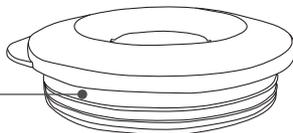
1. Корпус с мотором и шнуром питания;
2. Стакан из закаленного стекла;
3. Блок ножей из нержавеющей стали;
4. Крышка блендера;
5. Колпачок крышки;
6. Ложка-толкатель;
7. Ключ-съёмник для демонтажа блока ножей;
8. Силиконовый уплотнитель – 3 штуки (1 основной и 2 запасных).



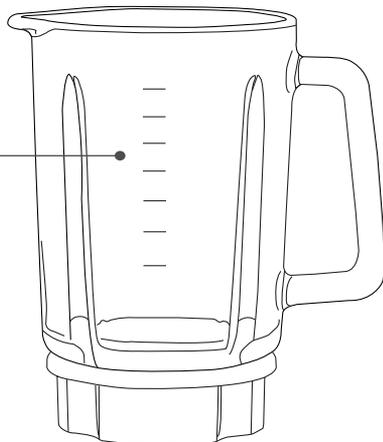
Колпачок крышки



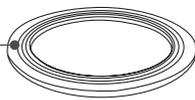
Крышка блендера



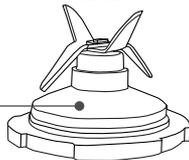
Стеклоый стакан



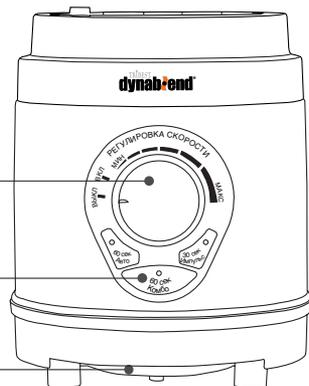
Силиконовый уплотнитель



Блок ножей из нержавеющей стали



Регулятор скорости



Запрограммированные кнопки

Отсек для электрического шнура

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Тщательно помойте все детали и высушите;
2. Размотайте шнур из отсека электрического шнура на необходимую длину и вставьте вилку в розетку;

Внимание: когда регулятор скорости стоит в положении «ВЫКЛ» и стакан правильно установлен на моторный отсек, красный индикатор вокруг регулятора подсвечивается.

3. Включите блендер, повернув регулятор скорости в положение «ВКЛ». Индикатор вокруг регулятора скорости продолжит подсвечиваться. В дополнение, начнут мигать синие индикаторы на запрограммированных кнопках. Теперь блендер готов к работе.

Внимание: в целях безопасности, в случае, если электричество отключат во время работы блендера, после возобновления работы электричества, красный индикатор на регуляторе скорости будет равномерно подсвечиваться (не мигая), не возобновляя работу блендера. Если это случилось, поверните регулятор скорости в позицию «ВЫКЛ», после чего в позицию «ВКЛ». Теперь можно продолжить работу.

Внимание: в первые несколько часов работы блендера может ощущаться специфический запах «нового устройства», это не является неисправностью. На заводе детали двигателя покрывают специальной транспортировочной смазкой, которая защищает подшипники вала и детали ротора от высыхания и повышенного износа в начале эксплуатации.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ БЛЕНДЕРА

Блендер Tribest Dynablend Clean DB-950 имеет как ручное управление скоростью вращения ножей, так и три запрограммированных кнопки:

1. **«30 сек Импульс»** – двигатель импульсно включается на максимальную мощность на 1 секунду и выключается, для лучшего смешивания в начале работы. Длительность программы – 30 секунд;
2. **«60 сек Авто»** – попеременная работа прибора на двух разных скоростях (максимальной и ~60% от максимальной) в течение 60 секунд для равномерного взбивания;
3. **«60 секунд Комбо»** – прибор начинает работу с нескольких импульсных включений, затем попеременно работает на двух разных скоростях (максимальной и ~60% от максимальной). Длительность работы программы – 60 секунд.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Положите в стакан блендера желаемые ингредиенты.

- Смешивание: залейте в стакан от 50 до 300 мл воды вместе с твёрдыми продуктами в зависимости от рецепта.

- Измельчение злаков: засыпьте 100–150 г зерен в стакан блендера.

2. Поставьте корпус с мотором на ровную устойчивую поверхность;

3. Вставьте вилку в розетку;

Внимание: Красный индикатор вокруг регулятора скорости подсвечивается, когда регулятор скорости стоит в положении «OFF» и стакан установлен правильно. До установки стакана питание блендера отключено и индикация не производится;

4. Закройте стакан крышкой;

5. Закройте отверстие на крышке колпачком или вставьте в него ложку-толкатель;

6. Поверните регулятор скорости в положение «ON».

Внимание: Красный индикатор на регуляторе скорости горит (не мигая), синие индикаторы на запрограммированных кнопках мигают;

7. Чтобы запустить работу, нажмите на одну из запрограммированных кнопок или поверните регулятор скорости по часовой стрелке;

8. Когда вы закончите измельчать продукты, выключите блендер, повернув регулятор скорости в положение «OFF»;

9. Снимите стакан с моторного блока;

10. Снимите крышку;

11. Вылейте содержимое в подходящую тару;

12. Отключите блендер от сети и сразу же помойте детали и аксессуары.

Внимание: Блендер оснащен устройством защиты от перегрева.

Термопредохранитель автоматически сработает, если мотор перегреется.

Если это произойдет, отключите блендер от сети и сделайте перерыв

на 20 минут. Многократный перегрев и срабатывание защиты приведет к сильному износу деталей двигателя и возможному снятию с гарантии!

Полезные советы для получения лучших результатов:

- Для более эффективного измельчения твердых продуктов до консистенции пюре измельчайте продукты небольшими порциями вместо того, чтобы пытаться измельчить большое количество за один раз;

- Если вы собираетесь измельчать такие ингредиенты, как сельдерей, томаты или яблоки, сначала порежьте их на кусочки (2–3 см);

- Во время смешивания ингредиентов, начните с небольшого количества воды, постепенно доливая воду через специальное отверстие в крышке блендера;

- Всегда держите руку на крышке во время работы блендера;

- Для смешивания ингредиентов с плотной текстурой (корнеплоды, большие кусочки фруктов) лучше всего работать в импульсном режиме, чтобы предотвратить образование воздушных карманов;
- Загрузка в стакан продуктов общим объемом свыше 1,5 литров может привести к перегрузке устройства и остановке мотора. В этом случае выключите блендер, отключите его от сети, удалите часть ингредиентов;
- Не помещайте в стакан пальцы и столовые приборы во время работы блендера и когда он подключен к сети.

ЧИСТКА И УХОД

1. После того, как вы закончите измельчать продукты, налейте в стакан блендера на 500–600 мл чистой водой и включите блендер на 10–15 секунд;

Внимание: При необходимости, можно добавить несколько капель мягкого моющего средства;

2. Вылейте воду из стакана;

3. Повторите шаг 1 и шаг 2, налив в стакан 1200–1300 мл чистой теплой воды без моющего средства, чтобы тщательно сполоснуть его;

4. Вытрите стакан досуха.

Внимание: Если кусочки продуктов останутся на блоке ножей, снимите его для дополнительной чистки, используя входящий в комплект ключ-съемник (см. пункт «Как открутить блок ножей» стр. 13).

Моторный блок

1. Вытащите вилку из розетки;

2. Протрите поверхность корпуса влажной тканью или губкой.

Не используйте абразивные чистящие средства;

3. Протрите сухой тканью или бумажным полотенцем;

4. Резиновые ножки на дне корпуса обеспечивают хорошую устойчивость блендера на любой рабочей поверхности. Регулярно протирайте резиновые ножки. Если они будут загрязнены, блендер может скользить;

5. Всегда держите руку на крышке во время работы блендера, чтобы предотвратить скольжение моторного блока по столу.

Предостережение: Не погружайте моторный блок в воду.

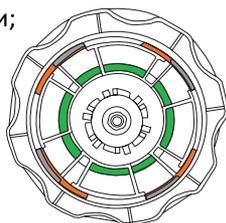
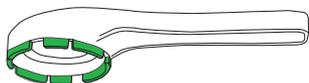
Как помыть белый силиконовый уплотнитель

Когда вы открутите блок ножей с помощью ключа-съемника, станет виден белый силиконовый уплотнитель, расположенный между выступами основания стакана. Помойте уплотнитель водой с добавлением мягкого средства для мытья посуды. Промокните его сухим полотенцем. Далее смотрите пункт «Как собрать блок ножей». Производитель добавил в комплект блендера 2 (два) запасных силиконовых уплотнителя

для замены при их износе. Рекомендуется менять уплотнитель по мере износа, примерно 1 раз в 1,5–2 года, при интенсивной эксплуатации.

Как открутить блок ножей

1. Переверните стакан вверх дном;
2. Совместите выступы на ключе-съёмнике с пазами на блоке ножей;
3. Поверните ключ-съёмник против часовой стрелки;
4. Убедитесь, что блок ножей разблокирован;
5. Переверните стакан и подтолкните блок ножей сверху вниз, он должен выйти без усилий.

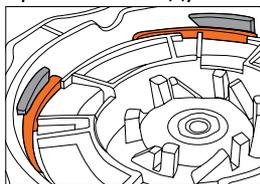


Предостережение: Ножи очень острые!

Не прикасайтесь к ним, чтобы не порезаться.

Не оставляйте ножи в мыльной воде, чтобы не потерять их из виду.

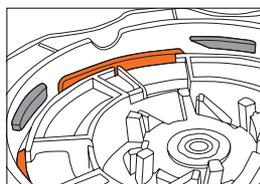
Внимание: Также можно использовать крышку блендера в качестве съёмника, чтобы открутить блок ножей. Приложите крышку внутренней стороной к блоку ножей и осторожно поверните против часовой стрелки.



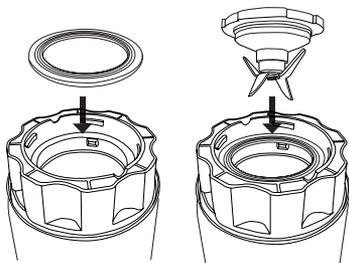
заблокировано

Как собрать блок ножей

1. Установите силиконовый уплотнитель между выступами на дне стакана;
2. Установите блок ножей поверх силиконового уплотнителя и закрутите по часовой стрелке до упора с помощью ключа-съёмника или крышки стакана.



разблокировано



Хранение

1. Поставьте блендер на рабочую поверхность, чтобы он всегда был под рукой;
2. Отключайте блендер от сети, если он не используется;
3. Если вы собираетесь хранить блок ножей отдельно от стакана, уберите его в недоступное для детей место.

РЕЦЕПТЫ

1. Смюзи/коктейли.....	15
2. Пряные супы.....	16
3. Сладкие или пряные соусы.....	18
4. Сальса и гуакамоле.....	19
5. Заправки.....	20
6. Тапенада/Песто.....	21
7. Каша.....	22
8. Паштет.....	23
9. Пудинг.....	24
10. Детское питание.....	25
11. Варианты питательных добавок.....	26

Примечание: Рецепты, представленные в этой книге, рассчитаны на 1 порцию объемом около 500 мл. Добавляйте ингредиенты в зависимости от необходимого количества порций.

Внимание: Для предотвращения расплескивания, не наливайте в стакан блендера более 1,5 литров жидкости.

1. Смузи/Коктейли

Основной рецепт:

- 250 мл жидкости;
- 1 свежий или замороженный банан, нарезанный кусочками;
- 40 г свежих или замороженных фруктов;
- 1 ст. л. протеинового порошка.

Дополнительные ингредиенты:

- 1–2 кубика льда;
- 1 ст. л. льна или семена конопли;
- 1 ст. л. вымоченных орехов.

Жидкая основа на выбор, 150–250 мл жидкости:

- Яблочный сок;
- Апельсиновый сок;
- Заварной кофе (черный или зеленый), температура не выше 40 °С;
- Йогурт (молочный или соевый);
- Молоко;
- Тофу (измельчить в первую очередь с 30 мл жидкости);
- Вода.

Фрукты на выбор:

- 30–50 г свежих или замороженных фруктов;

Для смузи можно использовать любые сезонные фрукты.

Внимание: Максимальное количество фруктов примерно 150 г.

Регулируйте количество жидкости, чтобы все ингредиенты занимали не более стакан блендера не выше чем верхняя отметка объема. Чем больше фруктов вы добавите, тем гуще получится напиток. Если добавить 50 мл жидкости, может получиться десерт в виде пудинга из любых свежих фруктов.

Финик с апельсиновым соком:

- 100–150 мл свежевыжатого апельсинового сока;
- 1 замороженный банан;
- 2 ст. л. вымоченных семян чиа или конопли;
- 1 финик без косточки;
- 1 ст. л. протеиновой смеси;
- 2 кубика льда (по желанию).

Смешивайте в течение 30–45 секунд или до желаемой консистенции.

2. Пряные супы

Можно готовить супы комнатной температуры, охлажденные, а также теплые (до 70 °С).

Внимание: В супах будут присутствовать небольшие кусочки, если только вы не используете мягкие овощи/зелень. Чем больше овощей вы добавите, тем гуще получится суп. Добавив 50–70 мл жидкости к овощам, можно приготовить заправку или соус.

Основной рецепт:

- 150–250 мл теплой жидкости на выбор;
- Половинка авокадо (нарежьте кусочками по 2,5 см или используйте тахини, ореховую пасты, молоко, тофу, йогурт, творог, сливочный сыр);
- 50 г других свежих или замороженных овощей;
- 1 ст. л. протеинового порошка.

Дополнительные ингредиенты:

- Лён, масло или семена конопли, вымоченные семена чиа;
- 1 ст. л. орехов или пасты из семян (например: паста из кунжута (тахини), миндальная, конопляная, арахисовая паста, паста из фундука, кешью, макадамии или тыквенных семечек).

Жидкая основа на выбор – 150–250 мл жидкости:

- Морковный или другой овощной сок;
- Йогурт;
- Молоко;
- Тофу (измельчить в первую очередь с 50 мл жидкости);
- Вода.

Овощи на выбор:

- 30–50 г свежих или замороженных овощей.

Рекомендуемые овощи:

- Томаты;
- Зеленый горох;
- Огурцы;
- Сельдерей;
- Кабачок;
- Цветная капуста;
- Кукуруза;
- Салат;
- Кинза;
- Петрушка;
- Мята.

Внимание: Используйте любые свежие сезонные овощи. Максимальное количество овощей 150–300 г. Регулируйте количество жидкости так, чтобы суммарно все ингредиенты занимали в чаше блендера объем не выше его верхней отметки, а суммарный объем – не более 1,5 л.

Кадо Кадо суп

- 1 ст. морковного сока (250 мл);
- 1/2 авокадо;
- 2 листа базилика;
- 1 ст. л. протеиновой смеси;
- Лимонный сок по вкусу.

Смешивайте в течение 30–45 секунд или до желаемой консистенции.

Суп с кусочками томатов

- 50–70 мл воды;
- 4 томата черри;
- 4 дегидрированных томата;
- 3 листа базилика;
- 1 финик без косточки;
- 1 зубчик чеснока;
- Соль по вкусу.

Смешивайте в течение 30–45 секунд или до желаемой консистенции.

3. Сладкие или пряные соусы

Соусы можно есть в жидком виде, как супы, или сделать гуще, уменьшив количество жидких ингредиентов. Наслаждайтесь пряными соусами.

Основной рецепт:

- 50–150 мл жидкости;
- 100–150 г ингредиентов для кремовой основы (тахини, ореховая паста);
- 50 г других свежих или замороженных овощей или фруктов;
- 1–2 ч. л. пряностей на выбор (ваниль, гвоздика, имбирь, калган).

Дополнительные ингредиенты:

- Лён, масло или семена конопли, вымоченные семена чиа;
- 1 ст. л. орехов или пасты из семян (тахини, миндальная, конопляная).

Жидкая основа на выбор – 150–250 мл жидкости:

- Морковный или другой овощной сок;
- Йогурт;
- Молоко;
- Тофу (измельчить в первую очередь с 50 мл жидкости);
- Вода.

Фрукты и овощи на выбор:

50 г свежих или замороженных овощей или фруктов.

Яблочный соус:

- 1 свежее яблоко;
- 1 ч. л. вымоченных семян чиа;
- 1 банан;
- Корица или мускатный орех по вкусу;
- Лимонный сок по вкусу.

Смешивайте в течение 45–60 секунд или до желаемой консистенции.

Кисло-сладкий соус:

- 100 мл свежевыжатого апельсинового сока;
- 50–70 мл кленового сиропа;
- 1 ч. л. яблочного уксуса;
- 2 ст. л. оливкового масла;
- 2 ст. л. сока лайма;
- 2 ст. л. соевого соуса;
- 1 ст. л. имбиря (свежего, мелко нарезанного);
- 2 ч. л. горчицы.

Смешивайте в течение 45–60 секунд или до желаемой консистенции.

4. Сальса и гуакамоле

Разнородная структура сальсы позволяет смешивать жидкую основу с кусочками овощей для получения вкусного соуса, который можно подавать вместе с овощными и зерновыми блюдами, а также использовать в качестве заправки к фруктам и овощам.

Классический рецепт Сальса:

- 1 томат;
- 1 луковица;
- 1 пучок кинзы;
- 1 зубчик чеснока;
- 1/4 перца халапеньо;
- Морская соль по вкусу.

Смешайте все в режиме «30 сек Импульс» до желаемой консистенции.

Сальса из манго

- 150 г манго;
- 40 г ананаса;
- 40 г репчатого лука;
- 50 г кинзы;
- 1 ч. л. свежего нарезанного чили;
- Сок лайма по вкусу;
- Морская соль по вкусу.

Смешайте все в импульсном режиме до желаемой консистенции.

Гуакамоле

- 1 авокадо;
- 2 черри;
- 1 ст. л. нарезанного репчатого лука (красного или белого);
- 1 ч. л. мексиканской приправы;
- Сок лайма по вкусу;
- Морская соль по вкусу.

Смешайте все в режиме «30 сек Импульс» до желаемой консистенции.

5. Заправки

Заправки могут быть однородными или неоднородными в зависимости от ингредиентов. Если добавить меньше жидкости или больше твердых ингредиентов, заправка превратится в густой соус.

Пряная папайя – заправка из семян:

- 80 мл уксуса из коричневого риса;
- 1 ст. л. репчатого лука;
- 2 ч. л. горчицы;
- 1 ч. л. нектара агавы или мёда;
- 1 ч. л. острого соуса;
- 150 мл оливкового масла;
- 2 ст. л. семян папайи.

Смешивайте в течение 45–60 секунд или до желаемой консистенции.

Пикантная заправка из папайи:

- 1 папайя (очищенная, без семян и нарезанная ломтиками);
- 150 мл свежесжатого апельсинового сока;
- 1 ст. л. вымоченных семян чиа (можно заменить оливковым или льняным маслом);
- 1 ч. л. сока лайма;
- 1 ч. л. чили или другого острого перца на выбор;
- Морская соль по вкусу.

Смешивайте в течение 45–60 секунд или до желаемой консистенции.

6. Тапенада/песто

Тапенада и песто имеют схожую структуру – плотную с грубыми кусочками ингредиентов.

Тапенада из оливок:

- 1 ст. оливок (без косточек);
- 1/4 ст. оливкового масла;
- 2 ст. л. каперсов;
- 1 зубчик чеснока;
- 2 ч. л. уксуса из коричневого риса.

Смешивайте в течение 45–60 секунд или до желаемой консистенции.

Томатная Тапенада:

- 150 г сушеных томатов (вымочить и затем слить воду);
- 2 черри;
- 50–70 мл оливкового масла;
- 2 зубчика чеснока (нарезанных);
- Морская соль по вкусу.

Смешивайте в течение 45–60 секунд или до желаемой консистенции.

Песто:

- 50–70 мл оливкового масла;
- 1 ст. л. сока лимона;
- Горсть листьев базилика;
- Горсть петрушки;
- 2 зубчика чеснока;
- 1 ч. л. соевого соуса;
- 3 ст. л. кедровых или грецких орехов;

Смешивайте в течение 45–60 секунд или до желаемой консистенции.

Кремовый песто с грецкими орехами

- 50–70 г грецких орехов;
- 1 нарезанный авокадо (без косточки);
- Горсть листьев базилика;
- Горсть листьев шпината;
- 2 зубчика чеснока;
- 2 ст. л. оливкового масла;
- 1 ст. л. перца;
- 1 ст. л. сока лайма;
- Морская соль по вкусу.

Смешивайте в течение 45–60 секунд или до желаемой консистенции.

7. Каша

Вкусный и питательный завтрак из вареных, измельченных или пророщенных зерен. Сверху можно посыпать кашу свежими фруктами, орехами, семенами, или залить молоком.

Рисовая каша:

- 2 ст. вареного риса (500 г);
- 50–70 мл теплого рисового, соевого молока или воды;
- 2 ст. л. конопляных семян;
- 1/4 ч. л. порошка корицы;
- Морская соль по вкусу;
- Кленовый сироп или другой подсластитель;

Смешивайте в течение 45–60 секунд или до желаемой консистенции.

Внимание: В этом рецепте также можно использовать все сорта риса (коричневый, басмати, красный, белый и др.), пшено, гречу, ячмень или овсяную муку.

Крем из киноа (хлопья)

- 250–400 мл теплой воды;
- 2/3 ст. хлопьев из киноа;
- 1/4 ч. л. китайского порошка из 5 специй (или мускатный орех);
- 1 ст. л. вымоченных семян чиа;
- Нектар агавы или мёд по вкусу;
- Морская соль по вкусу.

Смешивайте в течение 45–60 секунд или до желаемой консистенции.

Внимание: В этом рецепте можно использовать другие хлопья: коричневый рис, ячмень, овес и т. д. Соотношение воды к хлопьям различается незначительно, например: 1 стакан горячей воды к 1,25 стакана хлопьев из коричневого риса – следуйте рекомендациям на упаковке.

8. Паштет

Классический паштет делается из орехов и овощей. Также их можно готовить из орехов и семян, смешивая с различными овощами. Экспериментируйте, чтобы найти подходящее сочетание. Этот рецепт поможет вам понять принцип приготовления паштета.

Паштет из орехов пекан

- 1 ст. сырых орехов пекан;
- 1 красная нарезанная луковица;
- 2 ч. л. приправы для птицы;
- 40 г нарезанного цукини;
- 1 ст. л. соевого соуса.

Смешивайте в течение 45–60 секунд или до желаемой консистенции. Чтобы паштет получился более густым, добавьте в него по полстакана измельченного сладкого перца, петрушки и сельдерея.

Паштет из тыквенных семян

- 50–70 г вымоченных тыквенных семян (вымочите 30 минут и высушите);
- 50–70 г вымоченных семян подсолнечника (вымочите 30 минут и высушите);
- 50–70 мл свежевыжатого апельсинового сока;
- 1/2 авокадо;
- 2 веточки свежей петрушки;
- 2 черри;
- 1 зубчик чеснока;
- 1 ст. л. свежего измельченного имбиря;
- 1 ст. л. карри;
- Морская соль по вкусу.

Смешивайте в течение 45–60 секунд или до желаемой консистенции. Для создания необычной текстуры, после измельчения в блендере, добавьте половинку авокадо, нарезанную кубиками.

9. Пудинг

Базовый рецепт:

- 150–220 г сезонных фруктов;
- 2–4 ст. л. загустителя на выбор (варианты представлены ниже);
- 1–3 ст. л. жидкости на выбор (варианты представлены ниже).

Загустители на выбор – 2–4 ст. л. загустителя:

- Папайя;
- Банан (самый простой вариант);
- Вымоченные сухофрукты;
- Орехи: кешью, пекан или грецкие;
- Семена подсолнечника или тыквы: замочите на ночь, промойте водой и приготовьте пудинг. Вымачивание позволяет активировать процесс выделения полезных веществ, также способствующих проращиванию. Кроме того, вымачивание способствует легкому усвоению семян.
- Вымоченные семена чиа или семена конопли (хороший источник насыщенных жирных кислот).

Жидкость на выбор – 1–3 ст. л. жидкости на выбор:

- Свежевыжатый сок;
- Вода;
- Йогурт (обычный или соевый);
- Молоко (обычное, рисовое, соевое);
- Кефир (обычный или соевый).

Апельсиновая сладость с кешью

- 1 ст. кешью;
- 2 ст. л. свежего апельсинового сока;
- 1 ст. л. семян конопли.

Смешайте до однородной консистенции, подавайте как пудинг или густой соус.

Абрикосовая амброзия

- 1 большой абрикос (без косточек);
- 2 ломтика сушеного ананаса (вымоченного в теплой воде);
- 1 ст. л. воды, которая осталась после вымачивания ананаса;
- 2 ст. л. семян подсолнечника (вымоченных).

Смешайте до однородной консистенции, подавайте как пудинг или густой соус.

10. Детское питание

Общие инструкции:

Детям нужна простая еда:

- Измельченные фрукты (свежие);
- Измельченные овощи (слегка отваренные на пару) – исключение составляет картошка, она получится очень липкой;
- Выбирайте сезонные овощи и фрукты, измельчайте их, добавляя небольшое количество воды.

Внимание: в большинстве случаев 2 ст. л. жидкости или воды будет достаточно.

Пюре из банана/винограда:

- 1 банан;
- Виноград (6–10 ягод).

Сначала измельчите банан до состояния пасты. Затем добавьте виноград и измельчите до однородной консистенции.

Соус из груши:

- 1 груша, нарезанная ломтиками;
- 1 банан;
- 1–2 ст. л. воды или яблочного сока.

Начните с ломтиков груши и воды, добавьте оставшиеся ингредиенты, измельчите до однородного состояния.

11. Варианты питательных добавок

Источник незаменимых жирных кислот:

- Семена конопли;
- Семена чиа;
- Льняное масло;
- Семена льна.

Зеленые/порошкообразные пищевые смеси (суперфуды):

- Ячмень;
- Камут;
- Спирулина;
- Протеин.

Молоко на выбор:

- Без лактозы, с низким содержанием жира, обычное молоко;
- Соевое молоко;
- Рисовое молоко;
- Банановое молоко – смешанные в блендере свежие или замороженные бананы с водой.

С помощью блендера Tribest Dynabled Clean DB-950 можно готовить молочко из орехов и семян:

- Миндальное молоко;
- Молоко из семян подсолнечника;
- Молоко из семян кунжута.

Измельчите вымоченный и промытый миндаль, семена подсолнечника или семена кунжута с водой, затем отфильтруйте полученную смесь с помощью марли, специального пакета для приготовления молочка или другого фильтра.

Внимание: Не покупайте соки мгновенной пастеризации – их нагревают, разрушая витамины и питательные вещества. Пейте свежие, не пастеризованные соки, выжимайте их самостоятельно в шнековых соковыжималках производства компании Tribest.

Чаще используйте блендер Dynablend Clean DB-950 от Tribest. Рецепты, представленные здесь, являются базовыми и были составлены для того, чтобы вдохновить вас на эксперименты с созданием собственных рецептов из свежих овощей и фруктов. Старайтесь использовать органические продукты с насыщенным вкусом, в которых содержится больше питательных веществ. Надеемся, что наши рецепты помогут вам стать здоровыми и энергичными.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Высокомощный бытовой блендер
Торговая марка	TRIBEST
Тип	DYNABLEND
Модель	DB-950
Напряжение/частота	220 В / 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность	850 Вт / 1,1 л.с.
Пиковая потребляемая мощность (при блокировке вала)	2,2 л.с.
Двигатель	Асинхронный, переменного тока
Объем стакана	1800 мл, закаленное стекло UL approved
Материал блока ножей	Пищевая нержавеющая сталь
Габариты устройства (Ш x Д x В)	152 x 152 x 406 мм
Габариты коробки (Ш x Д x В)	340 x 265 x 580 мм
Вес прибора	4,6 кг
Вес с упаковкой	6,1 кг
Скорость вращения вала двигателя	До 23000 оборотов в минуту

Изготовитель: «Tribest Corporation», Соединенные Штаты, 1143 N. Patt Street, Anaheim, CA 92801

Адрес места производства: Республика Корея, Corrupad Korea Co. Ltd., 348 Wonam-ro, Namsa-myun, Cheoin-Gu, Youngin-Si, Gyeonggi-do, 449-881

Адрес филиала изготовителя: «Ka Po International Industrial Co., Ltd.», КНР, Hang Yat Industrial Park, Xingguang 2nd Road, Huangjiang Town, Dongguan, Guangdong
Тел.: +1 (714) 879-7150, service@tribest.com

Дата производства: см. стикер на корпусе прибора (формат стикера – ГГНННН, где ГГ – год производства, НННН – номер партии)

Импортер: ООО «ВС Трейд», 197136, г. Санкт-Петербург, Ординарная ул., д. 18, лит. А, пом. 7-Н, тел. +7 812 988-3809, vs.trade.spb@gmail.com

Условия хранения, транспортировки, реализации и утилизации:

- Изделие не требует какого-либо монтажа или дополнительной фиксации;
- Хранение и транспортировка изделия должны производиться в сухом помещении. Изделие требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т. д.;
- Реализация изделия должна производиться в соответствии с действующим законодательством РФ;
- После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

ДЕТАЛИ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Стоимость и наличие уточняйте у продавца!



Корпус с мотором



Стакан
из закаленного
стекла с крышкой



Щетка для мытья
бутылок Tribest
и съемная головка
для щетки



Блок ножей
из нержавеющей
стали



Колпачок для
крышки стакана



Пластиковая
дощечка



Ложка-толкатель



Ключ-съёмник



Удлиненная
силиконовая
лопатка 28,5 см

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Гарантия предоставляется владельцу блендера Tribest Dynablend Clean DB-950. На двигатель и электрические компоненты устройства распространяется гарантийный срок в течение 1 (одного) года, на подшипники блока ножей – 1 (одного) года с даты покупки. Также гарантия не распространяется на естественный износ любых деталей, включая силиконовые уплотнители и лезвия ножей. Если во время использования блендера в нормальных условиях были обнаружены дефекты, фирма, согласно фактической дате получения письменного уведомления о дефектах в течение гарантийного периода, несет ответственность за замену или ремонт устройства.

Данная гарантия не распространяется на повреждения в результате:

1. Неправильного использования устройства, несоблюдения инструкций по эксплуатации, включая, но не ограничиваясь перегрузкой чаши ингредиентами, а также многократными случаями перегрева мотора вплоть до остановки из-за превышения рекомендованных интервалов работы;
2. Использования принадлежностей, не поставляемых производителем или уполномоченным изготовителем;
3. Ремонта или технического обслуживания в не уполномоченной компанией Tribest ремонтной организации;
4. Повреждений, которые не были вызваны производителем, в том числе повреждений при транспортировке;
5. Несчастного случая, злоупотребления, порчи, неправильного обращения с устройством;
6. Внесения несогласованных с производителем изменений в конструкцию;
7. Использования устройства в коммерческих целях.

Приобретайте официально поставляемую продукцию Tribest – то есть ту, которая была предназначена фирмой Tribest для реализации на территории Российской Федерации и официально ввезена в Россию уполномоченным импортером. Официально поставляемая продукция комплектуется руководством по эксплуатации на русском языке, маркируется уникальным серийным номером с кодом импортёра, а также поддерживается электронной гарантией изготовителя по серийному номеру. При нелегальном ввозе продукции на территорию Российской Федерации нарушаются нормы таможенного законодательства и законодательства о защите прав интеллектуальной собственности. Авторизованные сервисные центры Tribest не осуществляют бесплатную гарантийную поддержку продукции Tribest, нелегально ввезенной в Россию. Вы имеете право на гарантийное обслуживание только в тех авторизованных сервис-центрах Tribest, контактная информация которых указана в данном гарантийном талоне на стр. 30. Чтобы удостовериться, что изделие Tribest предназначено для продажи на российском рынке и поддерживается гарантией Tribest в указанных в данном гарантийном талоне сервисных центрах, Вы можете проверить его серийный номер и получить соответствующее подтверждение от сервис-центра.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Контактная информация авторизованного сервис-центра:

Компания «Все Соки»

Адреса авторизованных сервисных центров в Москве и Санкт-Петербурге уточняйте на сайте vsesoki.ru/remont по телефону 8-(800)-33-33-627 (звонок бесплатный) или по электронной почте remont@vsesoki.com

Для ускорения гарантийного обслуживания направьте заявку на диагностику и ремонт с подробным описанием дефекта устройства, приложенными фото или видео, отражающими суть проблемы. В письме укажите свои контактные данные, дату покупки, наименование продавца и серийный № устройства.

Быстро и удобно оставить заявку на ремонт можно через форму на сайте:

www.vsesoki.ru/remont

Модель: Tribest Dynablend Clean DB-950

Серийный номер (Serial no): _____

Фирма-продавец: _____

Дата продажи: _____ (печать или штамп продавца)

Гарантийный талон будет являться недействительным в случае неполного или неверного заполнения, а также отсутствия печати продавца и подписи покупателя!

С условиями гарантии ознакомлен и согласен _____
(подпись покупателя)



Товар сертифицирован. Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен гарантийному сроку с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам. Информацию о соответствии можно найти по адресу: www.vsesoki.ru

Tribest®

making healthy living easy

Соковыжималка
Tribest Solostar 4



Коммерческий блендер
Tribest Dynapro DPS-2200



Соковыжималка
Tribest Slowstar SW-2000



Соковыжималка
Tribest Green Star Elite



Мини блендер
Tribest PB-250



Дегидратор Tribest
Sedona Express
SD-6780



Соковыжималка
ручная Tribest Z-Star
Z-710



Дегидратор Tribest
Sedona SD-P9150



Прорастиватель
Tribest FL-3000



Соковыжималка
Tribest Solostar 3





Tribest Corporation
1143 N. Patt St., Anaheim, CA 92801
toll free: 888-254-7336 | tel: 714-879-7150
www.tribest.com | service@tribest.com

Представительство в России
Компания «Все Соки»
www.VseSoki.ru | info@VseSoki.com

